「ご相談窓口」

家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
エコーセンターへ
TEL 0120−3121−68
FAX 0120−3121−87

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
お客様相談窓口へ
TEL 0120−8802−28
FAX 03−3260−9739

保証期間中は	修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の記載内容に基づいて修理させていただきます。
保証期間が過ぎているときは	修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料で修理させていただきます。
保証期間	お買い上げの日から1年です。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。
- 保証期間中の修理依頼時は、保証書をご提示ください。

愛情点検

●長年ご使用のホットプレートの点検を！

●ホットプレートの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。

ご使用の際このような症状はありませんか。	●プラグや電源コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。 ●その他の異常・故障がある。	ご使用中止	故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。 点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

本書および本機の使用により生じた損失、逸失利益または第三者からのいかなる請求についても当社では一切その責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。また商品の色調は、印刷のため異なる場合もあります。あらかじめご了承ください。

ホットプレート保証書 持込修理

型式	HP-YS1	保証期間	本体：1年
※お買い上げ日	平成 年 月 日		
※お客様	ご住所 〒 ご芳名 様		
※販売店	住所 店名 電話 （ ）		

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から左記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店（修理申出先）やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。
お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
(ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
(へ)本書のご提示がない場合。
(ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、ご相談窓口（☞ 裏表紙）にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
Effective only in japan.

- この保証書は本書に明示した期間、 条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはご相談窓口(☞ 裏表紙) にお問合わせください。
- 保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」（☞ 11ページ）をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立リビングサプライ
〒162-0814 東京都新宿区新小川町6-29（アクロポリス東京）
TEL. 03（3260） 9611
FAX.03（3260） 9739

HPYS1207-2

取扱説明書

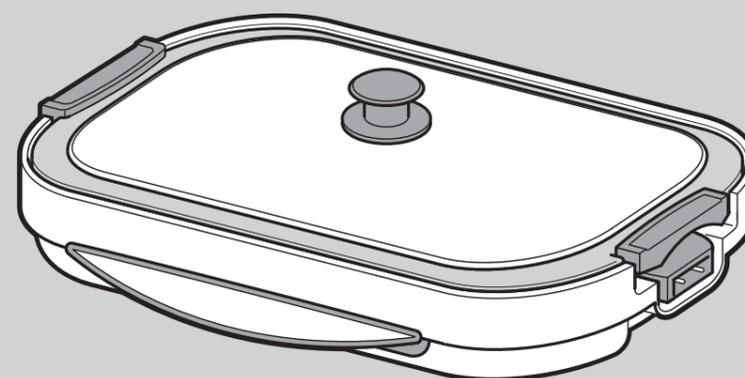
日立リビングサプライ

保証書付 保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げの販売店の記入をお受けください。

家庭用

ホットプレート

型式 HP-YS1
（エッチピー ワイエス 1）

このたびは、ホットプレートをお求めいただき、まことにありがとうございました。
この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。
なお、お読みになった後は、大切に保存し、必要なときお読みください。

目　次

Hitachi Living Systemsは
日立リビングサプライの英文社名です。

- このホットプレートは一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因となります。
- この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
またアフターサービスもできません。
- 地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。

安全上のご注意

- ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」、「注意」に区分しています。
  いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

〈絵表示の例〉

	△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。
	⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

⚠警告

改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理を行わない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」（裏表紙）にご相談ください。

本体・温度コントローラー・電源コードを水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因

プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因

定格15A以上のコンセントを単独で使用する
他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因

交流100V以外の電源は使用しない
感電・火災の原因

揚げ物料理はしない
火災の原因

ガラスふたが破損した場合には、破片が鋭利なかけら、又は、細片となって激しく飛散するおそれがあるので、けがなどのないように取扱いに十分注意する
けがの原因

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない
感電・やけど・けがの原因

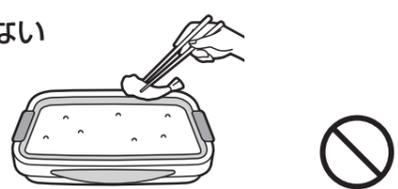
電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
電源コードが破損し、火災・感電の原因

ぬれた手でプラグの抜き差しをしない
感電やけがの原因

ぬれ手禁止

プラグのほこりは定期的に取る
感電・ショート・発火の原因
プラグを抜き、乾いた布で拭いて下さい。

電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
異常・故障時は直ちに使用を中止する
発煙・発火・感電・やけどのおそれあり

異常 電源プラグ・コードが異常に熱くなる
→すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼して下さい。

ガラスふたのガラス面に傷がつくような取扱いはしない
ふたの破損・けがの原因

ガラスふたを直火にかけたり、急激に冷やしたり物理的に急激な衝撃（落下やぶつけなど）を与えない ふたの破損・けがの原因

⚠注意

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因
- 新聞紙やカーペットなどで底面の通気口をふさがないでください。
- じゅうたん、畳、ビニールシート、樹脂などの上で使用しないでください。

使用時以外は、プラグをコンセントから抜く
けがややけど・絶縁劣化による感電・漏電による火災の原因

使用中・使用直後しばらくは本体・プレート・ふたなどの高温部に触れない
やけどの原因

缶詰やびん詰などを直接加熱しない
破裂したり、赤熱してやけどやけがの原因

プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のプラグ部分を持って引き抜く
感電・ショート・発火の原因

お手入れは冷えてから行なう
高温部に触れやけどの原因

壁や家具の近くでは使用しない
蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因

専用の温度コントローラー以外は使用しない
また他の機器に転用しない
故障・発火の原因

お願い

加熱したままでその場を離れないでください。
火災の原因

加熱中ふたを取るときは十分に注意してください。
やけどの原因

加熱中は、付属の専用へらをプレート・トレー上に放置しないでください。
専用へらが熱くなり、やけどの原因

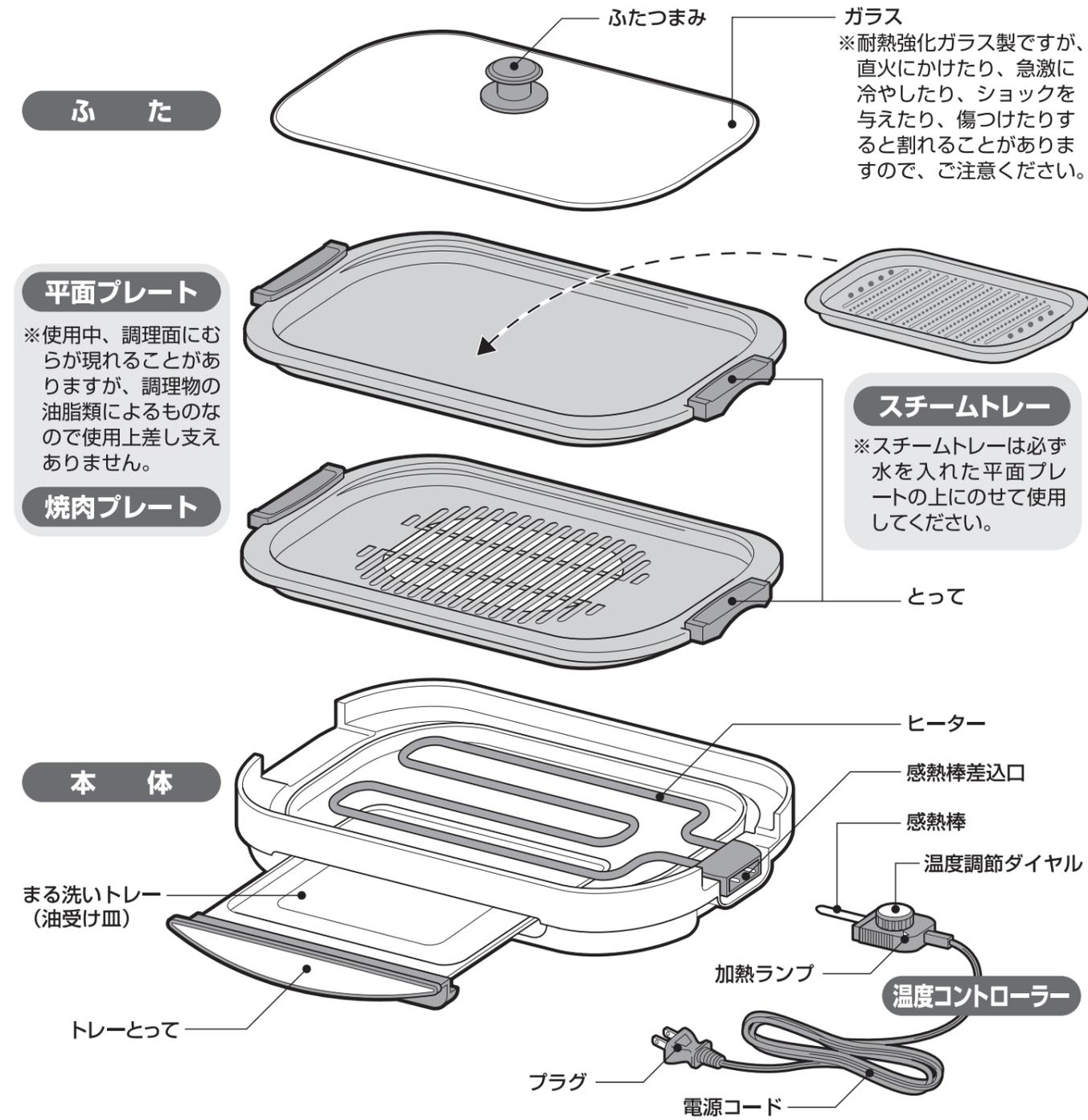
ヒーターの上に直接食材をのせたり、他の鍋などをのせたりして調理しないでください。
感電・ショート・発煙・発火の原因
必ず専用のプレート・トレーを使用してください。

調理以外の用途には使用しないでください。
故障・感電・やけどの原因

焼肉・平面プレート、スチームトレーは、必ず冷えてから外してください。
プレート・トレーが冷えていても、ヒーターや感熱棒等が熱い場合があります。

持ち運ぶときは、本体が十分冷めてから行なってください。
やけどやけがの原因

使用ごとに、必ずお手入れを行なってください。
使用したまま放置すると油汚れがこびりついたり、次回の使用時に油が蒸発して油煙、発火の原因

各部のなまえ

付　属　品

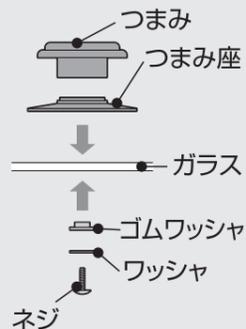
専用金属へら

（平面プレート専用です）

ふたつまみの取り付けかた

①ネジを回して、ふたつまみを分解します。

②ガラスの下から、ゴムワッシャ、ワッシャ、ネジの順にはめて指で支え、つまみ座を介してつまみを回し、取り付ける。

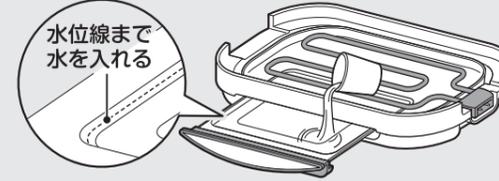
※無理な力でしめ付けないでください。（割れる原因）
※ネジがゆるくなったら、しめ直してください。

正しい使い方

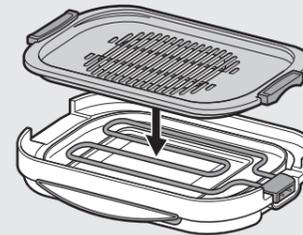
●最初は煙りやにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。
●使用中は「ピチッ」という音がすることがありますが、ヒーターの熱膨張によるものです。

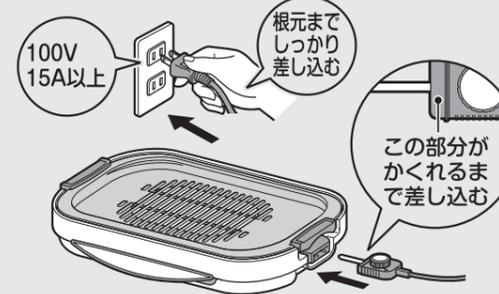
つづく ▶

焼肉プレートを使う場合

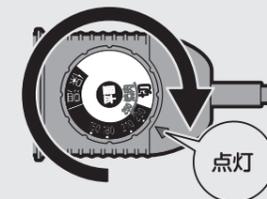
準備

1 まる洗いトレーに水を入れ、本体にセットする

●まる洗いトレーには必ず水を水位線まで入れてください。水を入れないと、調理中に溜まった油が焼きつき、煙りが出ます。
●まる洗いトレーは本体に確実にセットしてください。

2 焼肉プレートを本体にセットする

●焼肉プレートの裏面や、ヒーターに異物がついていないか確認をし、ついている場合は取り除いてください。
●傾きやガタツキがないようにセットしてください。

3 温度コントローラーをセットする

●温度調節ダイヤルが「切」になっていることを確認してください。
●温度コントローラーの感熱棒を本体に差し込み、続いてプラグをコンセントに差し込んでください。
●温度コントローラーの感熱棒は本体に確実にセットしてください。

調理

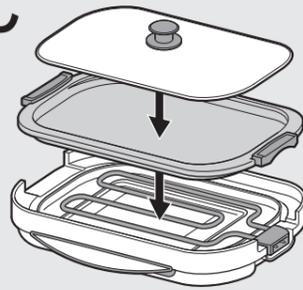
4 温度調節ダイヤルを「250」に合わせ、予熱をし、調理する

●10～11分予熱し、焼肉プレートを十分にあたためてから調理をはじめてください。
●小さな材料は、穴のあいていない部分で調理してください。
●調理中は加熱ランプが点灯したり、消灯したりして焼肉プレートの温度を一定に保ちます。
●材料やたれの水分などにより、油が飛び散る場合がありますのでご注意ください。
●まる洗いトレーの水が少なくなってきたら、給水してください。

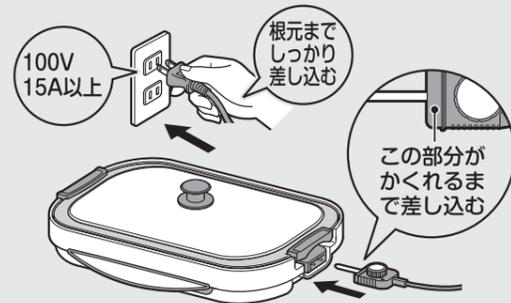
5 調理後は 温度調節ダイヤルを「切」に合わせ、プラグをコンセントから抜く

●調理後しばらくは、焼肉プレート・ヒーター・まる洗いトレー・感熱棒などは熱くなっていますので、冷めてからお手入れしてください。
●まる洗いトレーの水はこぼれやすいので、まる洗いトレーを軽く手前に引き出し、水をキッチンペーパーやふきんなどで吸い取ってからお手入れをしてください。

平面プレートを使う場合

準備

1 平面プレートを本体にセットしふたをする

●平面プレートの裏面や、ヒーターに異物がついていないか確認をし、ついている場合は取り除いてください。
●傾きやガタツキがないようにセットしてください。
●まる洗いトレーは本体に確実にセットしてください。

2 温度コントローラーをセットする

●温度調節ダイヤルが「切」になっていることを確認してください。
●温度コントローラーの感熱棒を本体に差し込み、続いてプラグをコンセントに差し込んでください。
●温度コントローラーの感熱棒は本体に確実にセットしてください。

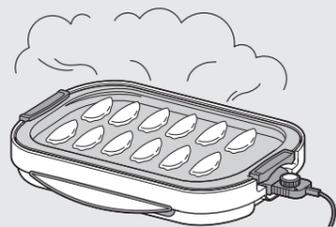
3 温度調節ダイヤルを調理メニューに合った目盛に合わせ、予熱をする

点灯

例)「210」に設定した場合

●設定温度により変わりますが、10〜15分で予熱が完了します。(加熱ランプが消灯します。)
●必ずふたをして予熱してください。ふたをしないと予熱時間が長くなります。

調理

4 加熱ランプが消灯したらふたを外し調理する

●ふたは高温になっていますので、ふたを外すときはご注意ください。
●調理中は加熱ランプが点灯したり、消灯したりして平面プレートの温度を一定に保ちます。
●材料やたれの水分などにより、油が飛び散る場合がありますのでご注意ください。

5 調理後は 温度調節ダイヤルを「切」に合わせ、プラグをコンセントから抜く

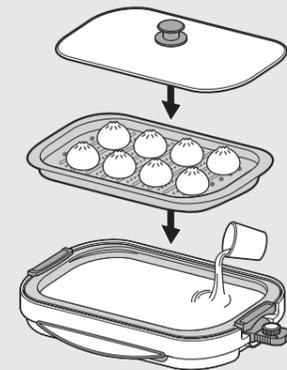
●調理後しばらくは、平面プレート・ヒーター・まる洗いトレー・感熱棒などは熱くなっていますので、冷めてからお手入れしてください。

スチームトレーを使う場合

準備

1 平面プレートを本体にセットし温度コントローラーをセットする

●平面プレート・スチームトレーの裏面や、ヒーターに異物がついていないか確認をし、ついている場合は取り除いてください。
●傾きやガタツキがないようにセットしてください。
●まる洗いトレーは本体に確実にセットしてください。
●温度調節ダイヤルが「切」になっていることを確認してください。
●温度コントローラーの感熱棒を本体に差し込み、続いてプラグをコンセントに差し込んでください。
●温度コントローラーの感熱棒は本体に確実にセットしてください。

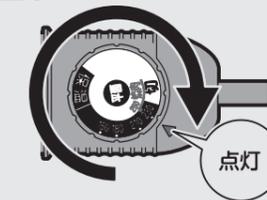
2 平面プレートに水を入れ食材をのせたスチームトレーを平面プレートの上にのせてふたをする

●水投入量と蒸し持続時間の目安

水量(cc)	目盛	持続時間(分)目安
600	230	約25分
500	230	約20分

※持続時間は沸騰後の時間

●スチームトレーは、必ず水を入れた平面プレートにのせてご使用ください。
●必ずふたをしてください。ふたをしないと蒸すことができません。
●水は600cc以上入れないでください。通電中、ふきこぼれることがあります。
●水分の多い野菜を調理したときは、スチームトレーのスチーム穴や平面プレートからお湯や泡がふきあがることがあります。お好みで水の量を少なくする等調整してください。

調理

3 温度コントローラーを「230」に合わせ調理する

●ふたは高温になり、水てきが付きますので、ふたを外すときは水だれなどにご注意ください。
●空だきをしないでください。くり返し食材を足すなど、調理途中で水を足すときは、プレートの水分等が飛び散る場合がありますので、はじからゆっくりそそいでください。
●調理中、湯気が出なくなったら電源を切る、または水を足してください。

4 調理後は 温度調節ダイヤルを「切」に合わせ、プラグをコンセントから抜く

●調理後しばらくは、平面プレート・スチームトレー・ヒーター・まる洗いトレー・感熱棒などは熱くなっていますので、冷めてからお手入れしてください。
●ご使用になる水質により、カルシウムやカルキ等が白く残ることがありますので、良く洗ってしまってください。

調理メニュー

※掲載されているメニュー例の写真は盛り付け例です。

平面プレートを使って

温度目盛とメニュー例

温度目盛	メニュー例	温度目盛	メニュー例
230	焼きそば・野菜いため	180	ホットケーキ
210	お好み焼き・焼きぎょうざ	150	クレープ

- 温度目盛は、ふたをしない場合の目安温度です。
（ふたをすると30～40℃温度が高くなります。）

焼きそば（2人分）

Ⓐ
- 豚薄切り肉（適宜に切る）……… 60g
- むきえび（背わたを取る）……… 50g

Ⓑ
- たまねぎ（せん切り）…………… 80g
- キャベツ（適宜に切る）………… 80g
- にんじん（せん切り）…………… 40g
- 生しいたけ（石づきを除きせん切り）…… 2枚

- 中華そば（焼きそば用）………………… 2玉
- サラダ油・焼きそばソース ………… 各適量
- ※紅しょうが（みじん切り）…………… 適量

温度目盛　230

調理

❶ふたをして、温度目盛「230」に合わせ、加熱ランプが消えたらふたを取り、サラダ油をしく。
❷Ⓐを焼き、Ⓑを加えてよくいためる。
❸ほぐした中華そばを入れてさらにいためる。
❹焼きそばソースで味付けする。
※好みにより紅しょうがを載せる。

続けて焼く場合の調理のコツ

焼きそばをおいしくするためには、強い火力が必要です。
- 調理終了後、再び温度目盛「230」に合わせ、加熱ランプが消えたら調理を始めてください。

お好み焼き（4人分／4枚）

Ⓐ
- 豚薄切り肉（適宜に切る）……… 80g
- いか（適宜に切る）………………… 80g
- むきえび（背わたを取る）……… 60g
- コーン（缶詰）……………………… 50g

Ⓑ
- 小麦粉（薄力粉）………………… 100g
- 卵 …………………………………… 大2個
- だし汁 ………………………… 200mL
- キャベツ（みじん切り）………… 400g
- 山芋（すりおろす）……………… 50g
- 紅しょうが（みじん切り）…… 大さじ2

- サラダ油・ソース …………………… 各適量
- ※マヨネーズ・削り節・青のり粉 …. 各適量

温度目盛　210

準備
- ボールにⒷを入れて混ぜ合せる。

調理

❶ふたをして、温度目盛「210」に合わせ、加熱ランプが消えたらふたを取り、サラダ油をしく。
❷Ⓐを軽く焼いて取り出し、4等分する。
❸Ⓑのタネを4等分して流し、❷を載せ、両面を焼き、中まで火を通す。2枚ずつ焼く。
※ソースをかけ、好みによりマヨネーズ・削り節・青のり粉をかける。

ホットケーキ（4人分／4枚）

Ⓐ
- ホットケーキミックス（市販品）… 200g
- 卵 ………………………………………… 1個
- 牛乳または水 ……………… 150mL

- サラダ油 ……………………………… 適量
- ※バター・はちみつ ……………… 各適量

きれいに焼くための調理のコツ
- サラダ油をプレート全体にむらなく塗り、ふき取る。（塗むらがあると、焼きむらの原因になります。）
※ディンプル加工の模様は付きます。

温度目盛　180

準備
- ボールにⒶを入れて混ぜ合せる。

調理

❶ふたをして、温度目盛「180」に合わせ、加熱ランプが消えたらふたを取り、サラダ油をしく。
❷Ⓐのタネを玉じゃくしで丸く流し、プツプツと小さい泡ができたら裏返し、両面を焼く。
※好みによりバターを載せ、はちみつをかける。

スチームトレーを使って

白身魚のハーブ野菜蒸し（4人分）

- 白身魚の切り身 ………………… 4～6切れ
- ブロッコリー………………………… 1/2
- 豆もやし ………………………… 200g
- 菜の花（小松菜など）……………… 100g
- しめじ …………………………… 1/2～1
- にんじん ……………………………… 1本
- アスパラ ………………………… 4～6本
- 白菜 …………………………………… 4枚
- ハーブ ………適量 ｜ 酒 ………大さじ3
- 塩 …………少々 ｜ レモン ……… 1/2
- お好みで醤油、ポン酢など …………… 適量

温度目盛　230　　水500cc

準備
- 白身魚は塩、酒をふりかけ、10分ほどおく。
- にんじんなどの根菜は、4cmくらいの拍子木切りにする。
- 緑黄色野菜は塩水につけておく。

調理

❶平面プレートに水またはお湯を入れ、スチームトレーに白菜を敷き、好みの野菜、白身魚を並べて平面プレートにのせる。
❷ふたをして、温度目盛り「230」に合わせる。
❸沸騰し、根菜などの食材に竹ぐしがさされれば蒸し上がり。
※好みにより、醤油、塩、ポン酢などをかける。

焼肉プレートを使って

鉄板焼（4人分）

- 牛肉（焼肉用）…………………… 600g
- 牛レバー（水につけて血抜きする）… 200g
- いか（切り目を入れて切る）………… 1ぱい
- えび（殻・背わたを取る）……………… 8尾
- ソーセージ（切り目を入れる）……… 8本
- 生しいたけ（石づきを除く）………… 8枚
- かぼちゃ（適宜に切る）……………… 1/4個
- なす（5mm厚さに輪切り）………… 1本
- ※たれ ……………………………… 適量

温度目盛　250

準備
- まる洗いトレーを引き出し、水位線まで水を入れ、本体にセットする。

調理

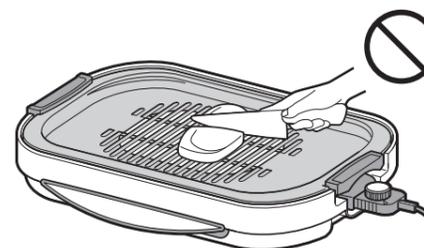
❶温度目盛「250」に合わせる。
通電後、10～11分後調理を始める。
❷材料を載せて焼き、焼き上がったら好みによりたれを付ける。

お願い
※プレート面は、材料やたれの水分などにより、油が飛び散りますのでご注意ください。
※油がたれる場合がありますのでご注意ください。

プレート類・トレーのフッ素樹脂加工を長持ちさせるために

腐食・はがれ防止のため、次のことをお守りください。

- プレート類・トレーはこの器具専用です。他の熱源（ガスコンロなど）にかけないでください。
- 料理の残りを入れたままにしたり、長時間水につけたまま放置しないでください。

■焼肉プレートについて
- 付属の専用金属へらや市販の金属製のへら・ナイフは使わないでください。

■平面プレート・スチームトレーについて
- 付属の専用金属へらは、平面プレートのみお使いください。
（木製・樹脂製のへらも使えます。）
※市販の金属製のへらやナイフ・フォークなど角や先端が鋭利なものは使わないでください。
- 強くこすらないでください　（塗装に傷付くことがあります。）
※プレート・トレー上で肉などかたいものを切らないでください。
※特にへらの角や先端では、強くこすらないでください。
※プレート・トレーのコーナー部は傷付きやすいのでご注意ください。

お手入れ

必ずプラグを抜いて、本体が冷めてから行ってください。

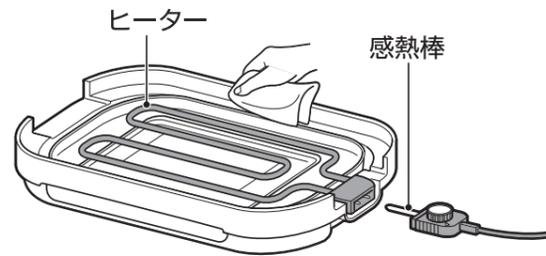
お　願　い

●使い終わったら、早めにお手入れする。
（調理物のカスなどが残っていると、変色・こびり付き・フッ素加工のはがれの原因）

●台所用中性洗剤とスポンジで洗う。
シンナー、ベンジン、みがき粉、たわし、スポンジのナイロン面などは使わない。
（傷・変色・変形の原因）

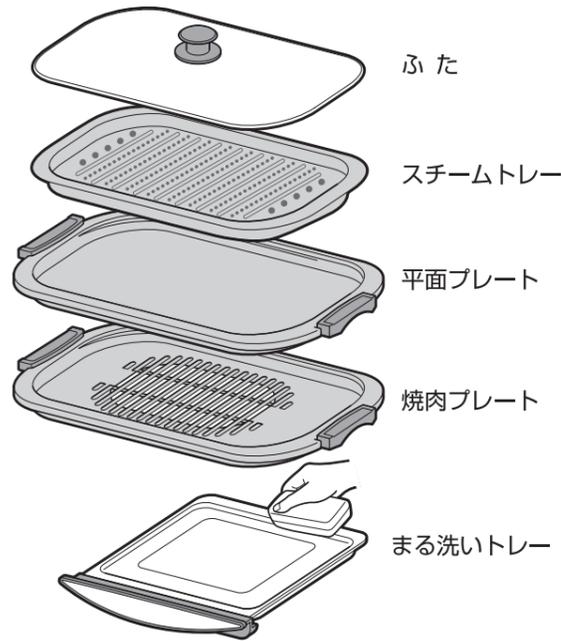
本体（ヒーター周り・感熱棒）

●かたくしぼった布でふきとる。
（感熱棒に汚れが付着すると正しく温度調節できません。）
※水洗いはしない。（故障の原因）
※感熱棒、ヒーターを強い力で変形させないでください。

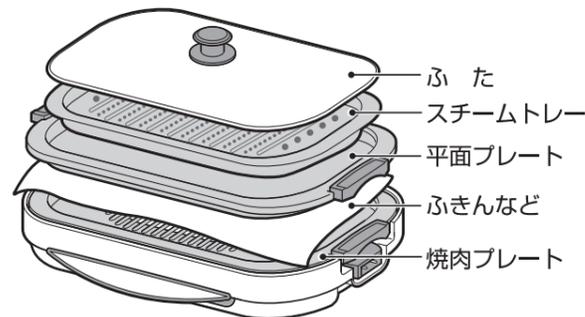
●汚れがひどいときは、薄めた台所洗剤(中性)をふきんにしみ込ませてふき取る。

ふた・プレート類・トレー類

●台所用中性洗剤とスポンジで汚れや異物を残さないように洗い、乾燥させる。
※磨き粉や金属たわしは使用しない。
（ガラスふたに傷が付き、割れの原因）

●ふたつまみを固定しているネジがゆるくなってきたらしめ直す。
※無理な力で締め付けない。(割れの原因)

●焼肉プレート･平面プレート･スチームトレーは裏面も異物をきれいに取り除き、水滴をよくふき取って十分乾かす。
（水滴や異物が残ったまま使うと、本体に汚れがこびり付きます。）

収　　納

必ずお手入れを行ってから収納してください。

●本体に焼肉プレート、平面プレート、スチームトレー、ふたの順に重ねて収納することができます。
●高い所や不安定な場所に置いたり、衝撃を加えたりしないでください。
●プレートのとっての位置を合わせ、間にふきんなどを入れてください

故障かな?と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みのうえ、下記の点をお調べください。

現　象	調べるところ
●焼肉または平面プレートが熱くならない。	●プラグは確実にコンセントに差し込まれていますか。 ●自動温度調節器は本体に接続していますか。 ●温度調節ダイヤルの温度を正しく合わせましたか。
●予熱中に油煙が出る。	●初めての使用ですか。 ➡ 異常ではありません。（5ページ参照） ●本体や焼肉または平面プレートが油で汚れている。 ➡ お手入れをする。（10ページ参照）

仕　　様

この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。またアフターサービスもできません。

型式		HP-YS1
定格電圧		AC 100V　50–60Hz
消費電力		1,300W
本体大きさ(プレート含む)		幅48.8cm × 奥行37.1cm × 高さ10.9cm
プレートの大きさ	焼肉プレート	幅37.3cm × 奥行30.6cm × 深さ1.4cm　質量 約1.8kg
	平面プレート	幅37.3cm × 奥行30.6cm × 深さ2.4cm　質量 約1.9kg
	スチームトレー	幅35.3cm × 奥行29.3cm × 深さ2.7cm　質量 約0.5kg
質量(重さ)		約8.0kg(プレート含む)
電源コードの長さ		1.9m

特定地域(高地、極寒地など)では、所定の性能が確保できないことがあります。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

アフターサービス等について、おわかりにならないときは、お買い上げの販売店またはご相談窓口
(☞ 12 ページ)にお問い合わせください。

項目		内容
❶保証書（裏表紙についています）		保証書は、必ず｢お買い上げ日･販売店名｣等の記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。 保証期間はお買い上げの日から１年です。
❷修理を依頼されるときは 持込修理	保証期間中	修理に際しましては保証書をご提示ください。 保証書の記載内容に基づいて修理させていただきます。
	保証期間経過後	修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料で修理させていただきます。
❸補修用性能部品の保有期間		ホットプレートの補修用性能部品を製造打ち切り後5年間保有しています。 ●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。
❹ご転居されるときは		ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。
❺修理料金のしくみ		修理料金=技術料+部品代+出張料です。
	技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれています。
	部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
	出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途、駐車料金をいただく場合があります。